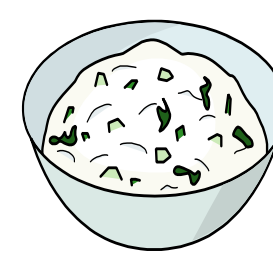
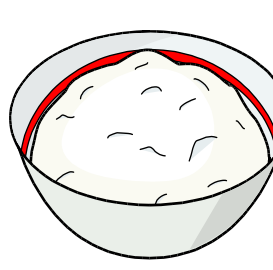
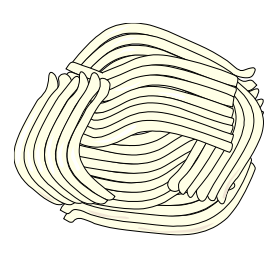
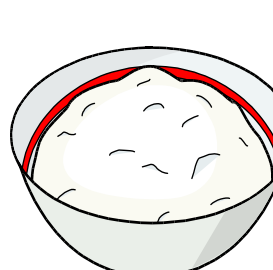
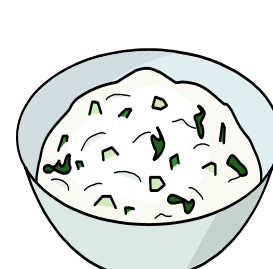
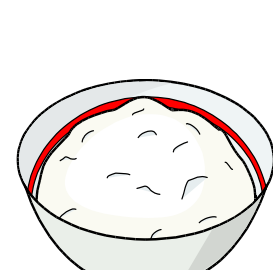
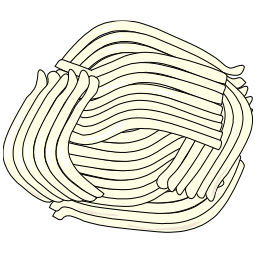
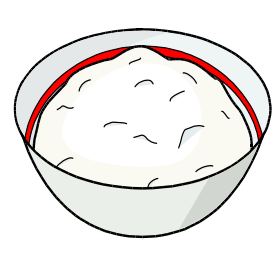


(表)		令和5年度 4月献立表				今月の目標 楽しい食事			
		愛知県立半田特別支援学校							
日	曜日	献立名			赤の仲間	緑の仲間	黄の仲間	エネルギー kcal	
		主食	副食	食	血・肉・骨になるもの	体の調子を整えるもの	熱や力のもとになるもの	たんぱく質 g	
								脂質 g	水分 g
10	月		金芽 ロウカット 玄米ごはん	ハヤシライス	ぶたにく 豚肉	たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、いんげん、トマト	金芽ロウカット玄米ごはん、菜種油、ラード、小麦粉、砂糖、でん粉	499 Kcal	748 Kcal
			ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳			17.1 g	25.6 g
			げんき 元気もりもりサラダ	ベーコン、塩昆布	キャベツ、ほうれん草、にんじん、コーン			13.1 g	19.7 g
			ミルク（コーヒー味）			かとう 果糖ぶどう糖液糖、砂糖			
11	火		ごはん	ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ごはん	531 Kcal	796 Kcal
			だいこん、ぶたにく、にもの 大根と豚肉の煮物	ぶたにく、なまあ 豚肉、生揚げ	だいこん、乾しいたけ、にんじん、いんげん	なたねあぶら、さとう 菜種油、砂糖	20.7 g	31.1 g	
			とうふ、やさい 豆腐と野菜のみそ汁	とうふ 豆腐、みそ	にんじん、ごぼう、ほうれん草、えのきだけ、ねぎ		11.3 g	17.0 g	
			さんしゅくはなみだんご 三色花見団子		よもぎ	こめこ、さとう、かこう 米粉、砂糖、加工でん粉、植物油脂			
12	水		ちゅうか 中華めん	ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳			502 Kcal	753 Kcal
			やさい 野菜たっぷり豚骨ラーメン	ぶたにく 豚肉	キャベツ、たけのこ、にんじん、たまねぎ、ねぎ、コーン、にら	ちゅうか 中華めん	21.1 g	31.6 g	
			はるま 春巻き	ぶたにく 豚肉	キャベツ、もやし、にんじん、にら、エリンギ	さとう 砂糖、でん粉、小麦粉、ごま油、大豆油	16.9 g	25.3 g	
			き、ぼ、だいこん、ちゅうか 切り干し大根の中華サラダ	ハム、わかめ	き、ぼ、だいこん 切り干し大根、にんじん、きゅうり	さとう 砂糖、ごま、ごま油			
13	木		ごはん	ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ごはん	461 Kcal	692 Kcal
			いわし、うめに いわしの梅煮	いわし	あか、ばいにく 赤しそ、梅肉	さとう 砂糖、でん粉	19.5 g	29.3 g	
			キャベツの甘酢和え		キャベツ、にんじん、コーン、ほうれん草、もやし	さとう 砂糖	12.3 g	18.5 g	
			とんじる 豚汁	ぶたにく、あぶらあ 豚肉、油揚げ、みそ	にんじん、たまねぎ、ごぼう、ぶなしめじ、ねぎ	こんにやく、ごま油			
14	金		あいち 愛知の こめこ 米粉パン	あいち、こめこ、ぎゅうにゅう 愛知の米粉パン、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		あいち、こめこ 愛知の米粉パン	588 Kcal	882 Kcal
			キャベツ入りメンチカツ	ぎゅうにくぶたにく 牛肉、豚肉	キャベツ、たまねぎ	でん粉、パン粉、さとう でん粉、パン粉、砂糖	22.6 g	33.9 g	
			やさい 野菜ソテー		キャベツ、パプリカ、ブロッコリー		22.1 g	33.2 g	
			ひよこ豆とベーコンの トマトカレースープ	ベーコン、ひよこ豆	たまねぎ、コーン、ぶなしめじ、かぼちゃ、にんじん、トマト				
17	月		金芽 ロウカット 玄米ごはん	金芽ロウカット玄米ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		金芽ロウカット玄米ごはん	517 Kcal	776 Kcal
			ポークカレー	ぶたにく 豚肉	たまねぎ、にんじん、トマト、にんにく、しょうが、りんご		なたねあぶら、あぶらこ、おぎこ、ふんまつ 菜種油、パーム油、小麦粉、粉末はちみつ、砂糖	20.5 g	30.8 g
			ささみとカラフル野菜のサラダ	とりにく 鶏肉	にんじん、ブロッコリー、パプリカ、ほうれん草、コーン			10.7 g	16.1 g
			がまごおり 蒲郡みかんプチゼリー（1個）		みかん果汁		さとう 砂糖		
18	火		ごはん	ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ごはん	543 Kcal	815 Kcal
			にく 肉じゃが	ぶたにく 豚肉	たまねぎ、にんじん、いんげん	じゃがいも、糸こんにやく、砂糖	18.9 g	28.4 g	
			ごん汁	あぶらあ 油揚げ、みそ	だいこん、にんじん、ほうれん草、ごぼう、えのきだけ		13.3 g	20.0 g	
			チョコクレープ	どうにゅう、ちようせいどうにゅうふんまつ 豆乳、調整豆乳粉末		さとう、かこうゆし、こめこ、しよくぶつゆし、みず 砂糖、加工油脂、米粉、植物油脂、水あめ、麦芽糖			
19	水		しらたま 白玉うどん	ぎゅうにゅう 牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳			481 Kcal	721 Kcal
			ごもく 五目うどん	あぶらあ、とりにく 油揚げ、鶏肉	たまねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	しらたま 白玉うどん	19.0 g	28.5 g	
			あいちけんさんしよくざい 愛知県産食材入りかき揚げ	だいず 大豆	たまねぎ、れんこん、にんじん、春菊	こむぎこ、だいずあぶら 小麦粉、大豆油	17.1 g	25.7 g	
			ほうれん草の塩昆布和え	しおこんぶ 塩昆布	キャベツ、にんじん、コーン、ほうれん草	さとう、かこうゆし、こめこ、しよくぶつゆし、みず 砂糖、加工油脂、米粉、植物油脂、水あめ、麦芽糖			
20	木		ごはん	ごはん、牛乳	ぎゅうにゅう 牛乳		ごはん	515 Kcal	773 Kcal
			さばの竜田おろしソースがけ	さば	だいこん	かたくりこ、さとう、だいずあぶら 片栗粉、砂糖、大豆油	19.0 g	28.5 g	
			いんげんのごま和え		にんじん、いんげん、キャベツ	ごま	18.3 g	27.4 g	
			わかめとごぼうのみそ汁	わかめ、あぶらあ、とりにく わかめ、油揚げ、鶏肉、みそ	にんじん、ごぼう、たまねぎ、えのきだけ、ねぎ	じゃがいも、こんにやく			

※給食物資購入の都合により献立を一部変更することがあります。

子ども・生徒の心とからだの栄養になる
おいしい給食を調理員4名と力を合わせてお届けします。
また、子どもたち、保護者の方にとって身近な栄養教諭に
なっていきたいです!よろしく願いいたします。
栄養教諭 住岡

調理員4名です。
私たちが安心安全でおいしい
給食をつくります!



